



Déjeuner - Semaine du 08-12-2025 au 12-12-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12} AB Flan* de courgettes^{1 3 7 8 10} AB Meule du Besac AOP⁷ AB Pomme	Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes	
Mar.	AB Assiette d'hiver*^{1 8 9 10 11 12} AB Sauté de boeuf à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12} AB Pommes de terre persillées^{7 9 12} AB Brie AOP⁷ AB Kiwi	Pain & confiture de fraise¹ Lait⁷	
Mer.	AB Salade de pommes de terre*^{1 8 9 10 11 12} Sauté de poulet aux champignons Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11} AB Tomme AB⁷ AB Pamplemousse	Croissant^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
Jeu.	AB Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} AB Ebly* au porc^{1 7 8 9 10 11} (Tortelloni aux fromages)^{1 2 3 4 6 7} AB Emmental⁷ Pomme cuite	Naturmiel^{1 7 8} Yaourt brassé aux fruits rouges⁷	
Ven.	Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11} AB Riz* aux petits légumes^{7 8 10} AB Yaourt brassé à la fraise⁷ AB Banane	Pain et chocolat^{1 7 8} Jus de pommes	



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Agriculture Biologique



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge



100% végétarien



* au moins 1 ingrédient Bio



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème



Pêche Française



aide UE à destination des écoles

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.

Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.

Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴